ANNO XXV — Roma, 1° Luglio 1929 - VII — FASCICOLO 567

La Rivista Agricola

SI PUBBLICA OGNI QUINDICI GIORNI

Le classi agricole, generalmente le più numerose hanno ovunque una grande influenza sulla sorte della Nazione.
Dalla lettera di Re Vittorio Emanuele III all'on. Giolitti - 24 gennaio 1905

Onorificenze : *Medaglia d'Argento all'Esposizione Internaz. di Milano 1906 — Grande Medaglia d'Oro al « Merito agrario » del Ministero di Agricoltura 1909 — Due Medaglie d'Oro e un Diploma d'onore all'Esposizione Internaz. di Torino 1911 — Gran Diploma d'onore all'Esposizione Internaz. di Torino 1928.*

Abb. annuo L. 24 - Estero L. 34 - Semestre L. 13 - Estero L. 18 - Un fasc. Lire 1.20 - Abb. sostenitore L. 50
Direzione, Amministrazione e Pubblicità : **Via degli Scipioni, 181 - Roma** (133) (Tel. 21845) - C. P. E. n. 28445

I Congressi Agricoli della Fiera di Padova

Questa Fiera Campionaria, la quale, nonostante il moltiplicarsi delle fiere analoghe, va sempre aumentando la propria importanza, sia per la sua posizione centrale nel Veneto, sia per la non comune attività del suo Comitato Direttivo, è sempre circondata da frequenti congressi; parecchi dei quali riguardano l'Agricoltura e sono importanti per la qualità dei Congressisti, e di chi li presiede. Credo bene tenerne parola pei lettori della *Rivista Agricola.*

* * *

CONVEGNO IDRAULICO FORESTALE (10-6-29). — Nel palazzo Municipale di Padova. Presidenza Senatore Antonio Marazzi.

Il Magistrato alle Acque, Grand'Uff. Luigi Miliani, dimostrò le condizioni dei numerosi fiumi del Veneto. fiumi che non possono *digerire* le loro piene. Il Magistrato alle Acque dopo la guerra à trovato un territorio di 8000 ettari (contro 4000 di prima della guerra) e con sistemazioni che servivano solo all'Austria, la quale scaricava le sue piene in Italia.

La quale alzava gli argini fino all'inverosimile. Una Commissione Corza, incaricata dal Ministro Giuriati, studiò altri modi per evitare le piene. Fu così costruito il Bacino di Montebello Vicentino, il quale raccoglie le piene sempre terribili dell'Agno-Guà. Il bacino costa 12 milioni ed impedì finora 4 piene, che avrebbero dato il danno di 80 milioni.

Si sta ora studiando il modo d'abbassare di m. 1,50 il livello dell'Adige, e di portar parte delle sue piene al Garda; come pure di scaricare le acque sovrabbondanti dell'Avisio nei laghi di Levico e Caldonazzo, per utilizzarle a poco a poco nel Brenta, quando manca l'acqua alla pianura veneta.

Mentre avviene il rimboschimento a mezzo di briglie, rimboschimento che non può prodursi che lentamente, il Gr. Uff. Miliani propone gli sbarramenti delle vallate con funzione automatica di carico e scarico.

Parlò in seguito l'ing. cav. Amerigo Hoffmann, direttore dell'Azienda Forestale demaniale, il quale, premesso che le Tre Venezie, ànno una superficie boscata di ettari 1.200.000 (e quindi meglio d'altre regioni italiane) tuttavia necessitano d'una sana vigilanza tecnica, al duplice scopo della coltura redditizia e del consolidamento del suolo, che nel bacino triveneto è veramente in isfacelo.

L'Hoffmann propone la gestione diretta dei boschi dei Comuni e degli altri Enti Morali, pur lasciando inalterati la proprietà ed il godimento degli utili.

Parlò per ultimo il Senatore Marozzi, Direttore Generale della Confederazione dei Sindacati Agricoltori, sulla bonifica integrale, problema imponentissimo, e sulla ormai nata coscienza forestale.

CONVEGNO VITI-VINICOLO (11-6-29). — Presidenza ing. Busetto, presidente del Consorzio Agrario Coop. e della Cattedra Amb. di Padova. C'erano tutti i più autorevoli agrari ed agricoltori della Regione, ed i rappresentanti dell'Unione Italiana Vini, raccolti nel Salone della Cassa di Risparmio. La riunione fu simpaticissima ed importante.

Precedette il saluto e la presentazione fatta dal Dottor Comm. Salvagnini, medico. Seguì un (come sempre) importante discorso dell'On. Marescalchi. L'illustre e geniale enologo notò anzitutto i danni del freddo dello scorso inverno sulla vite, che segnano pel Veneto il 40 % ed in Italia una diminuzione del 10 %, circa del prodotto totale.

Spiegò poscia le ragioni protettive della legge sui vini, augurando che il dazio governativo sulla produzione vinicola venga diminuito pei vini di bassa gradazione alcoolica. Parlò di particolari tecnici sulla fermentazione delle uve e sui processi di concentrazione dei vini per la loro conservazione.

Continuò accennando al minor consumo di vino constatato in Italia, causa la propaganda esagerata che si fa contro di esso, mentre il vino in dose giusta è un ottimo alimento eccitante.

Parlò della propaganda fatta dalle fabbriche di birra, le quali, per quanto lavorino in Italia, adoperano tuttavia quasi del tutto materie estere. Consigliò l'uso del vino bianco leggero, presentato fresco come la birra, in estate, a sostituzione della birra, a cui è superiore e meno costoso. Deplorò che l'esportazione vinicola sia in diminuzione causa la scorrettezza deplorevolissima degli esportatori italiani. Si deve impedire questa frode così dannosa al commercio nostro e stabilire all'estero delle botteghe di vino italiano con prodotti squisiti, la cui esportazione dev'essere favorita dal Governo. La nostra Civiltà è legata alla vite, come fu legata all'antico legionario romano.

L'On. Marescalchi fu applauditissimo. A lui seguì il Professor Dalmasso, direttore della Scuola d'Enologia e Viticoltura di Conegliano, col tema: *Ricostituzione antifillosserica.* Si noti che il Prof. Dalmasso è l'ideatore dell'unica stazione Sperimentale per la Viticoltura esistente in Italia.

Egli spiegò come la lotta contro la fillossera si faccia ora indirettamente, **specie con l'organizzazione dei Consorzi per la Viticoltura; come il problema della ricostruzione dei Vigneti**

sia grave, tanto per la scelta del portainnesti, quanto per la scelta dei vitigni da innestare su di essi. Parlò dell'ancora insoluto problema degl ibridi produttori diretti e della coltura delle uve da tavola, sul quale argomento interloquiscono due professori congressisti, Cecchetti e De Marzi.

Il Prof. Dalmasso fu vivamente applaudito ed il Congresso, il cui svolgimento fu raccolto e trasmesso radiotelefonicamente, terminò con un ordine del giorno Marescalchi, invocante l'aiuto del Governo per la Stazione Sperimentale di Viticoltura di Conegliano, unica nel suo genere in Italia.

CONVEGNO RADIO-AGRICOLO (12-6-29). — Nella Sala della Consulta Comunale di Padova presiedeva l'On. Arturo Marescalchi. Erano presenti non solo notabilità agricole, ma anche molti ingegneri specialisti in radio e persino il Rettore dell'Università Prof. Soler.

L'On. Marescalchi spiegò le nuove direttive, per cui, ai fini della ruralizzazione, la Radio viene messa a profitto dei rurali, allo scopo di render loro più tollerabile la vita in campagna; non solo ma anche per propagare rapidamente quelle notizie, che possono interessare l'agricoltura, quali le previsioni meteorologiche nella lotta contro la peronospora e nella divulgazione delle notizie tecniche contro le malattie delle piante e degli animali.

Seguì il Comandante Mario Combi, delegato del Governo Nazionale al Congresso, il quale spiegò l'uso della radio in campagna. (La Fiera di Padova à infatti bandito un concorso per apparecchi rurali economici ed italiani).

Il Prof. Giuseppe Crestani, Direttore dell'Osservatorio Meteorologico di Padova, notificò come ogni sera dalla stazione Radiosperimentale della Fiera venga trasmesso un bollettino diviso in due parti, la meteorologica (temperatura, umidità, ecc.) e la previsionale che presagisce il tempo delle prossime 24 ore.

Parlò ultimo il Dott. Calzecchi-Onesti, delegato della Confederazione N. F. degli Agricoltori sulle Radiotrasmissioni in Agricoltura.

Confida sulla diffusione della Radio in campagna a mezzo dei proprietari, delle organizzazioni sindacali e del Dopolavoro. Notificò che le stazioni Radio di Roma e di Milano diffondono ogni giorno programmi agricoli (conferenze, bollettini meteorologici, prezzi dei mercati, consigli d'agricoltura). Lo svolgimento del Convegno fu raccolto e diffuso a tutto il Veneto a mezzo della Radio.

* * *

La venuta del Gr. Uff. Arnaldo Mussolini a Padova, Direttore del *Popolo d'Italia* ed autorevole propagandista agrario, fu gradita occasione di due manifestazioni riguardanti l'agricoltura e cioè l'inaugurazione dell'*Istituto Sperimentale per le malattie infettive del bestiame* e l'inaugurazione della *Scuola Agraria di Brusegana frazione di Padova.*

L'*Istituto per le malattie infettive del bestiame* sorge in vicolo S. Massimo, su area donata dal Municipio di Padova, per iniziativa delle provincie di Belluno, Bolzano, Fiume, Padova, Pola, Trento, Treviso, Verona e Vicenza unite in Consorzio, largamente finanziato dalla Direzione della Sanità Pubblica. E' costituito da un edificio centrale e da vari annessi. nell'edificio centrale ci sono i laboratori di microscopia, batteriologia, istopatologia, quelli per la preparazione di sieri e vaccini, sala delle colture batteriche, sala necroscopica, biblioteca, aula per conferenze, uffici.

Nel sotterraneo sono gli apparecchi per sterilizzazione, per le basse operazioni di laboratorio e quelli di riscaldamento.

Al primo piano gli alloggi pel Direttore e per gli assistenti.

Negli annessi sono stalle, scuderie, sale per salassi, padiglioni per allevamento d'animali da sperimento, piccionaia, pollaio, ecc. Perfetto l'impianto, ricca la biblioteca. Dirige l'istituto il Cav. Uff. Plinio Carlo Bardelli, professore di patologia veterinaria a Messina e Bologna. Assistente il Dottor Menzani. L'Istituto è un centro di Consulenza tecnica delle malattie infettive di tutte le provincie consorziate, di propaganda per l'igiene e la profilassi, di studio delle forme infettive degli animali domestici e delle malattie trasmissibili all'uomo, con tutti i mezzi sierologici di profilassi e terapia.

Tutta la consulenza è gratuita, sieri e vaccini saranno ceduti a prezzo di costo.

L'inaugurazione fu fatta dal Gr. Uff. Arnaldo Mussolini, in presenza di numerose notabilità scientifiche, politiche ed amministrative del Veneto.

La scuola, sorta in tempo brevissimo è già pronta a funzionare subito.

* * *

Lo stesso giorno venne pure inaugurata dal Gr. Uff. Arnaldo Mussolini, e nella sua nuova forma, la *Scuola Agraria di Brusegana,* alla presenza di tutte le autorità intervenute alla precedente inaugurazione, con altre notabilità più direttamente agrarie.

Questa antica scuola d'agricoltura, che prima era inferiore, dal 1924 è diventata media. Il Direttore Cacchi ne spiegò i mutamenti ed il nuovo attrezzamento. Rispose Arnaldo Mussolini con un bellissimo discorso, in cui disse delle nuove necessità d'Italia, fondate sull'agricoltura e quindi sulle scuole agrarie.

Il discorso fu in gran parte un inno ai Veneti, calmi, sorridenti, lavoratori intelligenti e costanti, e lasciò un'ottima impressione ed una gran voglia di far bene in tutti.

III. CONGRESSO DELL'ERBORISTERIA INTERNAZIONALE. — Promosso dall'Ente Autonomo della Fiera di Padova, unito a numerosi altri enti ed Istituti fu inaugurato questo importante Congresso, al quale parteciparono, oltre i rappresentanti italiani (si capisce numerosissimi) anche i rappresentanti di Austria, Belgio, Francia, Germania, Inghilterra, Jugoslavia, Lituania, Olanda, Svizzera, Ungheria, i quali tutti ebbero parole d'ammirazione e di affetto per l'Italia. La prima seduta venne tenuta a Venezia nella Sala Napoleonica.

L'apertura del Congresso fu fatta dal Prefetto Coffari con un pratico e patriottico discorso. Seguì Himmelbauer, rappresentante il Comitato di Stato austriaco, ricordando gli antichi botanici romani. Catone, Varrone e Columella precursori della coltivazione delle piante medicinali, ed il medico Gualtieri, che aveva un orto in Venezia colle erbe a lui necessarie (1330) e l'*Orto dei Semplici* fondato a Padova da Bonafede (1545), da cui la coltura delle piante medicinali si diramò a tutta Europa. Rispose il Commissario di Venezia N. H. Zorzi, ricambiando il saluto della città e ricordando che già nell'ottobre 1410 la Repubblica Veneta aveva emesso un regolamento per l'erboristeria e nel 1678 uno pel commercio dei veleni.

Seguirono altri oratori tutti inneggianti alla nostra patria ed alle sue fortune. Ci fu poscia una gita dei Congressisti alle Vetrerie di Murano, ed un ricevimento a Palazzo Reale. I due giorni seguenti il Congresso seguì a Padova nella sala della Consulta Municipale.

L'On. Michelini parlò diffusamente di coltivazione di piante medicinali, ricordando che con tanta ricchezza d'essenze botaniche in genere e agrumarie in ispecie, l'Italia abbia un bilancio passivo di oltre 100 milioni in questo campo.

Il cav. uff. Zanella raccomandò l'organizzazione del commercio d'esportazione delle erbe, come solo rimedio alla serietà ed all'importanza di tale commercio.

De Graaf di Utrecht parlò della normalizzazione delle droghe. Sullo stesso argomento parlò il francese Perrot.

Il prof. Augustin di Budapest e Miculicich di Zagabria discorsero dell'analisi come mezzo di determinazione del prezzo delle droghe.

Il Prof. Pottendorff riferì sulle variazioni del valore delle piante medicinali secondo i diversi climi. Una lunga dissertazione sulla *Lavanda,* fece il prof. Rovesti della Fed. Naz. Ind. Chimiche con utili proposte pel miglioramento dell'estrazione dell'essenza, sulla sua titolazione e sul suo ommercio.

Sulla distillazione e sul commercio dell'essenza di menta, riferirono ampiamente il prof. Facometti e l'avv. De Vecchi della Fed. Agr. di Torino.

Il prof. Emilio Perrot propose che la Fed. Inter. dell'Erboristeria sia accolta presso l'Istit. Inter. d'Agr. di Roma. Una commissione esaminerà la proposta.

Il terzo giorno (17 giugno) il prof. Alessandro De Nori dell'*Ente Naz. per le Piccole Industrie* di Roma riferì sul piretro in Dalmazia, commercio che è quasi del tutto perduto per mancanza di una organizzazione tecnico-commerciale, mentre prima la droga era assai ricercata agli Stati Uniti.

Il dott. Carlo Inverni del Sindacato Fascista dei Farmacisti fece constare come la Farmacopea Ufficiale, che sta per essere pubblicata, porti soltanto il nome di 5 piante medicinali, di cui una sola indigena. E questo non era da attendersi.

Il dottor Carlo Gibelli parlò sull'uso millenario di certe piante, di cui non si può negare l'efficacia terapeutica.

Il dott. Hecht trattenne l'uditorio sul prezzo e sul valore intrinseco delle droghe ed il dott. De Mori, trattando dello *zafferano* d'Aquila, invocò un ufficio di sorveglianza alla coltivazione.

Dopo un signorile banchetto offerto alla Presidenza della Fiera Campionaria ai Congressisti, ripresa la riunione, il professor Fluch riferì sulla coltivazione d'alcune piante aromatiche in Romania e sulle droghe gregge d'Ungheria; il professor Mameli di Parma parlò dei sussidi scientifici all'erboristeria nazionale: la prof. Marchesin sull'erboristeria nell'economia domestica ed il prof. Calzolari sulla disseminazione artificiale delle erbe medicinali.

I Congressisti stabilirono in fine a sede del prossimo Congresso del 1931 la città di Parigi.

Il Congresso, affiatatissimo e pieno di cortesie internazionali, terminò con una gita in auto sull'Altipiano d'Asiago per una visita a quei campi sperimentali.

Altri convegni minori si ebbero attorno alla Fiera ed uno ancora mi piace ricordare: quello degli jutieri italiani, che trattò vari temi dell'industria della juta in una sua seduta assai importante.

La comitiva visitò il jutificio dell'On. Conte Camerini, a Piazzola sul Brenta, il quale offerse una sontuosa colazione.

La seduta ebbe a presidente il Comm. Centurini, presidente del Consorzio Jutieri.

ARTURO ALY-BELFADEL.

Le terre e i secondi raccolti

Stante l'imminente maturazione del grano, i nostri bravi agricoltori pensano cosa si mette in terra, dopo tale raccolto, e come meglio si devono utilizzare dal raccolto del frumento. Per ragioni economiche e tecniche è molto opportuno che non vi sia mai terra libera; e qui sta tutta l'intelligenza e l'attività dell'agricoltore nell'adottare seconde colture od erbai, che pienamente rispondano alle condizioni e risorse locali.

Nelle zone irrigue, ricche d'acqua, al frumento precoce segue subito il trapianto del riso, come prodotto il più rimuneratore, e che supera per peso e per valore il primo raccolto, quello del frumento. E' a tutti noto, che la Stazione Sperimentale di risicoltura di Vercelli fu la benemerita banditrice del vantaggioso trapianto del riso, e oggidì non meno di 25.000 ettari vanno a riso, dopo un primo raccolto di erbaio, di prato, di frumento precoce o di segale.

Il frumento avrà dato dai 30 ai ai 40 quintali di granelle per ettaro, ma il riso trapiantato alla fine di giugno (e non più tardi dei primi di luglio) darà certamente in settembre o ottobre, un raccolto di circa 60 quintali di risone della miglior qualità.

Già i nostri studiosi tecnici pensano che, si dovrebbe maggiormente diffondere il sistema di coltivazione del riso in secondo raccolto, malgrado che già produciamo di più di quanto ci occorre al nostro fabbisogno interno, e l'esportazione non sia troppo facile, perchè si produce caro, e quindi difficile può reggere la concorrenza. E' necessario perciò di produrre più a buon prezzo e stimolare, per quanto possibile, il consumo interno.

Il binomio agrario di grano-riso è sempre un fatto dimostrativo di intensa agricoltura e sempre riesce un ottimo affare.

E' pure un ottimo affare quello di far succedere al grano, come secondo raccolto, il tabacco, mercè il sistema del trapianto, prelevando le piantine dal semenzaio, come venne praticato pel riso.

Anche la bietola da zucchero può seguire al grano, in secondo raccolto, ma fu doloroso constatare che vi fu quasi sempre un insuccesso. Al giorno d'oggi va diffondendosi la bietola da foraggio, con produzione molto soddisfacenti, sino a raggiungere circa 400 quintali per ettaro.

Laddove vi à possibilità di usufruire del grande beneficio della irrigazione, potrebbe essere adottato, come secondo raccolto, il lino a fiore bianco, così per quanto ci occorre, potremmo renderci indipendenti dall'estero, per fibra e per seme.

Una coltivazione ben fatta di mais, dopo la segala o il grano precoce, può dare anche un buon raccolto, il quale può riuscire ottimo per l'alimentazione umana, e, in caso contrario, un buon mangime pel bestiame.

Altri generi si possono coltivare in secondo raccolto. Abbisognando molto foraggio pel bestiame, pure gli erbai sono sempre di grande vantaggio e quindi tanto raccomandabili.

Essi devono essere seminati subito dapo il grano.

Insomma, l'esperto agricoltore, deve in un modo o nell'altro, cercare di avere due raccolti in un anno sul medesimo terreno. E questo è quanto occorre per la privata e per la pubblica economia della cara e diletta nostra madre patria.

Lomello (Pavia). ANGELO SANTI.

LA LAVORAZIONE DEL BURRO

Il burro è sensibilissimo agli agenti esterni: Luce, aria e calore. La luce lo decolora rapidamente, l'aria lo ossida e il calore ne favorisce le fermentazioni.

La quantità, la qualità e la serbevolezza del burro sono dipendenti da un complesso di circostanze di lavorazione, più che dalle qualità del latte e dalla natura dei foraggi, come generalmente si crede.

Tali circostanze riflettono principalmente:

1) La temperatura della crema;
2) Il grado di acidità della crema;
3) La concentrazione e la ricchezza della crema in grasso;
4) La velocità di rotazione della zangola;
5) La capacità della zangola;
6) La pastorizzazione della crema.

Il grado di temperatura che deve avere la crema al momento di introdurla nella zangola non è costante, ma varia a seconda della stagione, dei caratteri della crema stessa, del tipo di zangola, ecc.

Tuttavia nella pratica si possono seguire questi limiti:

Per la crema dolce da 18-12° in inverno, 7-10° in estate:
Per la crema acida da 12-14° in inverno, 9-10° in estate.

Le esperienze del Dornic e di altri hanno messo chiaramente in rilievo che la crema acida porge un rendimento maggiore della crema dolce.

Una crema molto ricca di grasso si burrifica meglio e più sollecitamente di una crema diluita perchè i globuli grassi, essendo più ravvicinati, si urtano fra loro più facilmente e quindi più presto si saldano. Però nel latticello della crema concentrata il tenore di grasso è più alto di quello del latticello della crema più fluida.

Tanto se i movimento della zangola è troppo lento quanto se è troppo rapido, la durata dello sbattimento risulta troppo lunga. Nel primo caso perchè gli urti dei globuli grassi si seguono con poca frequenza; nel secondo caso perchè la crema, per la forza centrifuga che sviluppa la forte rotazione, gira aderendo alla parete della zangola, senza che avvenga sbattimento.

E' indispensabile mettere nella zangola una quantità di crema non superiore a quella che comporti la sua capacità, perchè se la quantità fosse eccessiva in parte per il rigonfiamento della crema durante lo sbattimento, in parte per l'aumentata vischiosità, si impedirebbe alle gocciolette grasse di acquistare la conveniente agitazione per urtarsi a sufficienza e saldarsi. In generale il volume di crema non deve superare un terzo di quello della zangola se con agitatore o con palette un quarto se manca l'agitatore.

La pastorizzazione della crema accelera sensibilmente la durata dello sbattimento e consente un rendimento in burro superiore a quello della crema dolce per una maggiore proporzione d'acqua da essa trattenuta.

Ma che cos'è la zangola?

La Zangola. — La zangola è quell'attrezzo nel quale si sbatte la crema per ottenere il burro. Il numero dei tipi di zangole oggi conosciuti è invero considerevole. Per avere una base di criterio nella scelta di una zangola interessa conoscere a quali condizioni deve rispondere perchè si compia la migliore burrificazione. Esse sono:

1) Permettere una lavorazione completa;
2) Avere chiusura ermetica perchè non possa sfuggire la crema;
3) Essere di facile pulizia in ogni punto, di agevole movimento e di pronto scarico del latticello;
4) Permettere di esplorare e regolare facilmente la temperatura della crema;
5) Essere di semplice costruzione, durevole e di modico prezzo.

Il materiale che si adopera nella costruzione può essere il legno o un metallo, ma generalmente è preferito il legno che può essere quercia, faggio o castagno, perchè i metalli si ossidano facilmente fanno variare la temperatura della crema, il che va assolutamente evitato.

Le zangole possono classificarsi in zangole fisse o mobili. E le fisse possono essere verticali o orizzontali, e le mobili possono essere con palette o senza.

Alle zangole si è richiesto anche l'ufficio di completare il lavoro di spurgo e di compressione del burro per estrarne il prodotto in condizione tale da poterlo modellare senz'altro; si sono così create le *zangole impastatrici*.

Uno dei primi modelli di questo genere di macchine è la zangola impastatrice *Pilter*, la cui particolarità consiste nel presentare nell'interno due coppie di rulli scanalati, i quali sono immobili durante la fase della burrificazione e sono messi in movimento appena è ottenuto il burro, il quale cade in mezzo a ciascuna coppia di rulli che girano in senso inverso ed è compresso e spurgato. Le zangole impastatrici *Victoria, Astra, Baltic*, ecc. hanno una costruzione e un funzionamento somigliante.

Più originale delle precedenti e di costruzione più complessa è la zangola impastatrice Simplex.

Funziona come una grande botte orizzontale fino alla formazione del burro; dopo si allontana un grande coperchio su uno dei fondi della botte e si introduce nell'interno un carrello provvisto di rulli scanalati coll'asse parallelo a quello della zangola. Un sistema di ingranaggio demoltiplicatore permette di ridurre, a burrificazione ottenuta, la velocità della zangola e contemporaneamente di mettere in moto i rulli del carrello.

Il burro, sollevato col movimento della botte, cade esattamente sui rulli in movimento da cui esce compresso, per ritornare di nuovo sull'impastatore nel successivo movimento di sollevamento. In questo caso l'impastatore è separato dalla zangola stessa.

Le impastatrici. — Le impastatrici sono macchine che completano il lavoro delle zangole dalle quali il burro esce carico di liquido lattiginoso e slegato. L'impastatrice spurga il burro dal suo latticello, lo lava, lo comprime, fino ad assumere i caratteri di una pasta uniforme e compatta. Essa ha soppresso l'impastamento del burro a mano realizzando un lavoro più completo, comodo, rapido e pulito. Parecchi tipi di queste macchine sono stati costruiti in mezzo ai quali si è affermato, emergendo su tutti gli altri, il tipo di impastatrice rotava a mano e a motore a rivoltamento automatico (Astra-Bavaria).

Un tavolo circolare, leggermente concavo o convesso, sopporta un rullo leggermente troncoconico e scanalato, collegato con adatto sostegno di ghisa. Azionando una manovella od una puleggia portata dal sostegno del rullo questo gira su sè stesso, mentre il piatto della macchina si muove lentamente in senso orizzontale. Posto sul piatto il burro, funzionando la macchina, è obbligato a passare di sotto il rullo e quindi viene compresso.

Queste macchine vanno pulite subito dopo il lavoro. La zangola si laverà più volte con acqua bollente, poi con acqua comune, si lascerà sgocciolare e si manterrà in ambiente fresco aereato e colle aperture libere fino a nuovo lavoro. Di quando

in quando conviene eseguire una disgrassatura energica, ricorrendo a lavaggi con soluzione calda di soda Solway al 2 %.

Identico trattamento deve sopportare anche l'impastatrice.

Trascurandone la pulizia, il legno per la sua natura poroso assorbendo il liquido che imbeve il burro a base di composti acidi e fermentescibili, può ricoprirsi di vegetazioni di muffe che inquinano e trasmettono sapori intollerabili al prodotto.

Colorazione del burro. — Il burro è sempre colorato in giallastro, ora molto marcato, ora sbiadito. Tale colorazione è strettamente dipendente dalla natura dei foraggi somministrati al bestiame; di regola i foraggi verdi favoriscono la produzione di un bel colore giallo oro, mentre i foraggi secchi, le paglie, le farine, le crusche ecc., generano tinte molto pallide. L'industriale per appagare le esigenze del consumo, provvede alla correzione dei colori sbiaditi dei burri con coloranti estranei.

Fra i coloranti preferiti e concessi dalla legge sta in prima linea l'annatto, in soluzione oleosa. Per i burri molto sbiaditi occorre impiegare la quantità massima che corrisponde a 30-40 cc. per 100 litri di crema.

Pratica della burrificazione. — Sieno o no solidificati od aggruppati i globuli grassi, la crema al momento in cui entra nella zangola, deve essere posta nelle condizioni più opportune perchè la loro solidificazione ed il conseguente saldamento sieno più che è possibile completi.

Per raggiungere questo risultato si debbono realizzare le seguenti condizioni:

a) Portare la crema ad una conveniente temperatura in relazione alla stagione e al grado di fermentazione;

b) Caricare la zangola della quantità di crema non mai superiore alla sua portata massima che oscilla da 1/3 a 1/4 della sua capacità;

c) Portare la zangola alla velocità prescritta dal tipo adottato;

d) Interrompere di frequente l'azione meccanica nella prima fase della formazione degli aggruppamenti globulari;

e) Mantenere in costante velocità la zangola sino a che non si avverte la formazione delle granulazioni butirrose;

f) Estrarre il latticello, per sostituirlo almeno due volte con acqua moderatamente refrigerata;

g) Diminuire possibilmente la velocità di rotazione della zangola per ottenere più agevole e completo il saldamento delle granulazioni butirrose nell'ultima fase della burrificazione;

h) Terminare la burrificazione in circa tre quarti 'ora.

Impastamento del burro. — Mentre colla lavatura nella zangola si libera la superficie dei granuli butirrosi del latticello che li bagna, coll'impastamento si provoca il loro più intimo saldamento fino ad ottenere una massa di burro compatta, omogenea coll'espulsione di quella parte del latticello imprigionata nelle granulazioni e di eliminare l'eccesso di acqua racchiusa fra i piccoli granuli in goccie più o meno visibili e grosse.

Perciò necessita esercitare sul burro una pressione ripetuta, alternata a rivoltamenti durante i quali, se si osserva che il burro lascia ancora sfuggire molto latticello, può essere eseguita una nuova lavatura con caduta di acqua a pioggia nel punto in cui il burro è trascinato sotto i denti del rullo scanalato.

Questo trattamento è raccomandabile che venga fatto senza il concorso delle mani, e le zangole a rivoltamento automatico mirano precisamente e lodevolmente a questo fine. L'impastamento non deve condurre allo snervamento del burro e quando si osserva che del liquido non sfugge più dalla massa sotto pressione, si arresta il movimento.

Una percentuale di acqua fra il 12 e 13 % rimane sempre incorporata nel burro ed è rappresentata da minutissime goccioline che vengono così a costituire una specie di emulsione di acqua nella massa butirrosa.

La temperatura più acconcia per l'impastamento corrisponde a quella delle acque di lavatura sui 13-14° C.

Il burro ben impastato si presenta con superficie opaca, in caso contrario lascia trasudare gocciolette trasparenti, oppure lattiginose. Nel primo caso la superficie appare lucida stando a denotare che il burro è troppo carico di acqua ed a goccie grandi perchè non ben compresso, e nel secondo caso che non fu compiuta a dovere, nè la lavatura del burro nella zangola, nè l'impastamento.

Modellatura del burro. — Dopo l'impastamento il burro è affidato subito al commercio, od è raccolto in casse speciali di legno per essere conservato nei frigoriferi.

Al commercio si offre in casse od in mastelli di varia grandezza e capacità, in generale contenenti da 10 a 50 Kg. di prodotto.

Il burro non deve mai andare a contatto diretto col legno, e perciò l'interno degli imballaggi deve essere rivestito da fogli di buona carta pergamenata, possibilmente prima disinfettata e sempre ben asciutta. Colla carta deve essere coperta, facendovela aderire con diligenza, la superficie libera del burro. Grande attenzione si deve porre quando si caricano questi recipienti premendovi a strati il burro, affinchè non si formino dei vacuoli ed interruzioni nella pasta interna, che sarebbero nocevolissimi alla sua conservazione.

Ma più generalmente il burro è modellato in pani con stampi a mano, o con panettatrici automatiche. Gli stampi a mano si impiegano per la piccola produzione, oppure per i modelli di grande mole, come sono le foggie a ventola od a ventaglio del peso di cinque chilogrammi. Ma quando si deve fare una modellatura frazionata in panetti, da cento grammi ad un chilogrammo di forma rettangolare od in rotoli, è indispensabile la panettatrice che consente di ottenere un panetto per volta colla compressione diretta, come nel modello *Rapid*, oppure una serie di panetti o rotoli, mediante compressione del burro effettuata da viti elicoidali di legno, che lo spingono contro aperture circolari o rettangolari regolabili a volontà, dalle quali esce il burro in foggia di lunghi cilindri o di rettangoli che poi un telaio a fili di ottone pure regolabili nella distanza, lo suddivide in rotoli ed in panetti in serie, di tre, sei nove e più pezzi per volta.

Conservazione del burro. — L'aria, la luce, il calore sono i maggiori agenti nemici della serbevolezza del burro. Se teniamo un pane di burro per metà esposto alla luce per uno o due giorni, troviamo che esso si è decolorato ed ha assunto un sapore acre di sego.

Se difendiamo il burro dalla luce, ma la temperatura è elevata, altre modificazioni esso subisce di carattere fermentativo.

Perciò se il burro non entra nel circolo del consumo subito dopo la sua fabbricazione, occorre provvedere a proteggerlo dagli agenti fisici esteriori.

I mezzi di difesa di cui si vale il tecnico sono infatti esclusione di luce di aria e di calore. Quando l'uno o l'altro di tali agenti fisici non può essere attenuato, ad esempio il calore, allora si trae profitto di agenti chimici, come sali antifermentativi, oppure si allontanano dal burro i componenti putrescibili, come il latticello. In questi ultimi casi naturalmente il prodotto perde dei suoi originari caratteri, e non è più indicato a tutti i suoi usi.

Fra i mezzi più largamente raccomandati sono:

L'applicazione del freddo in celle oscure;

La salatura.

L'applicazione del freddo è certamente il mezzo sempre preferibile quando è possibile, perchè mantiene nel burro le sue originarie qualità o le modifica in grado insensibile anche per la durata di qualche mese.

I grandi stabilimenti a forte produzione e a intenso commercio del burro dispongono non solo di impianti frigoriferi e di celle refrigeranti, ma perfino di vagoni e di piroscafi refrigeranti coi quali svolgono il traffico del loro prodotto delicato attraverso i continenti.

Le celle di conservazione del burro di fina qualità debbono avere una temperatura compresa fra 0° e + 2° C. Il prodotto deve essere tenuto in appositi imballaggi che escludano l'azione dell'aria e della luce. Per i burri di mediocre qualità, cioè che hanno già manifestato un'alterazione incipiente, la temperatura della cella deve abbassarsi a — 5° C. Il prodotto si terrà chiuso ben compresso in cassette, o in barili.

Nelle celle di conservazione del burro, deve essere assolutamente escluso il soggiorno di altri prodotti capaci di emanare odori e di essere soggetti a deperimenti.

La fusione si applica pei burri scadenti destinati ad uso di condimento.

La salatura mira a incorporare nel burro una determinata quantità di sale da cucina (ordinariamente varia dal 3 al 5 %) la quale dispiega questa triplice azione:

a) Elimina dal burro una parte dell'acqua per ragione di diffusione;

b) Impartisce al burro caratteri di resistenza alle sue alterazioni fermentative, in virtù dell'azione specifica del cloruro di sodio sull'attività dei fermenti in genere;

c) Consente un risparmio di sale nelle vivande.

E' però condizione sostanziale di riuscita che il sale sia molto puro, asciutto e finamente macinato.

Per incorporare il sale nel burro si adoperano impastatori appositi con agitatori dentati, ma servono bene anche le comuni impastatrici. Si comincia a fare passare una volta il burro già impastato sotto il rullo dell'impastatrice e poi si divide in tanti strati del peso approssimativo di un chilogrammo, su ciascuno dei quali si sparge una determinata dose di sale.

Gli strati così salati si sovrappongono a formare una colonna, la quale con filo d'ottone si taglia in tante fette verticali che si impastano separatamente, poi si raccolgono in un'unica massa che si abbandona a sè stessa per alcune ore.

Dopo si ripassa all'impastatrice e immediataamente se ne riempiono le scatole di latta pulite ed asciutte.

Prof. GIUSEPPE FASCETTI.

L'importazione del granturco aumenta!

Si invoca un aumento di dazio.

Uno dei migliori, più pratici e più seri giornali agricoli d'Italia — *La Famiglia Agricola* — che è organo dell'antica e fiorente colonia agricola e scuola agraria «P. Bonsignori» di Remedello Sapra (Brescia) ed è diretta dall'attivo e coltissimo Padre Pietro Cerutti, pubblica questa nota, degna della massima consierazione:

Importazione del granoturco in Italia: 1923 ql. 4.442.000; 1923 ql. 1.471.000; 1925 ql. 1.668.420; 1926 ql. 4.827.400; 1927 quintali 4.144 280; 1928 ql. 9.134.410.

L'aumento più forte nell'importazione del granoturco si è verificato da ottobre in poi e dura ancora.

Importazione media mensile di granoturco da ottobre in poi: ottobre 1928 ql. 954.940; novembre 1928 ql. 1.396.120; braio 1929 ql. 945.980; marzo 1929 ql. 806.250.

Totale del semestre ottobre-marzo quintali 6.371.940.

L'aumento del dazio sul grano, per agevolare gli agricoltori, non ha dato tutti i suoi benefici effetti, perchè ha determinato nei mugnai la convenienza di un maggior ritiro di granoturco da miscelare al grano, e fino ad oggi il grano indigeno è stato pagato meno del grano estero.

Occorreva, aumentato il dazio sul grano, un maggior dazio sul granoturco per evitare questo fenomeno che è stato di danno agli agricoltori senza alcun vantaggio per i consumatori.

E se si vogliono migliorare le sorti della battaglia del grano è necessario correre ai ripari per evitare che l'istesso fenomeno si ripeta nell'avvenire.

Dr. L. GENOVESE.

Gli sgravi d'imposta per mancato e danneggiato raccolto

La Confederazione Nazionale Fascista degli Agricoltori ha inviato una circolare alle dipendenti Federazioni per riassumere le norme vigenti circa le moderazioni d'imposta per infortuni atmosferici.

1.) Imposta erariale terreni.

Nei Comuni compresi nel compartimento napoletano, siciliano ligure-piemontese sardo e parmense, in quanto siano ancora in vigore i vecchi catasti, la legge consente consente una moderazione della imposta erariale terreni in proporzione al danno causato da infortuni atmosferici.

Nei Comuni invece degli altri Compartimenti, anche se retti da vecchi catasti, non è consentito il suindicato beneficio, perchè fra gli elementi tenuti presenti per la valutazione degli estimi e redditi fondiari vi fu per quello dell'infortunio atmosferico. Per lo stesso motivo nessun dubbio abbuono d'imposta è consentito se l'infortunio colpisce il territorio di Comuni dove è in attuazione il nuovo catasto.

Però se l'infortunio atmosferico origina la perdita dei due terzi almeno di prodotto, l'Amministrazione delle Finanze può accordare una moderazione dell'imposta dell'anno e ciò perchè la entità dell'infortunio eccede l'elemento tenuto presente nella formazione delle tariffe. Questa norma, dettata per i Comuni ove è in attuazione il nuovo catasto, potrà applicarsi anche agli altri Comuni per evidente identità di motivo.

2.) Imposta sui redditi agrari.

La moderazione d'imposta sui terreni, determinata da infortunio atmosferico, si estende proporzionalmente, alla imposta sui redditi agrari, purchè se ne faccia domanda nel modo al n. 4 indicato.

3.) Sovrimposta comunale e provinciale.

Perchè la moderazione sia estesa alle sovrimposte necessita apposita deliberazione favorevole delle Amministrazioni interessate.

4.) Procedura.

Le moderazioni di imposta per infortuni debbono essere chieste con istanza in carta semplice alla Intendenza di Finanza, pel tramite anche dell'ufficio delle Imposte, entro trenta giorni dall'avvenimento, precisando che la richiesta comprenda, oltre la imposta terreni, anche quella sui redditi agrari, ed indicando il fondo, la quantità e qualità dei frutti perduti e l'ammontare del danno.

Alla verificazione tecnica della denunzia provvede l'Amministrazione finanziaria a spese dei reclamanti.

5.) Imposta di ricchezza mobile.

Non sono consentiti sgravi parziali. Se l'infortunio atmosferico ha originato la totale perdita del reddito può farsi istanza per sgravio a causa di inesistenza del reddito dell'annata, presentandola entro i tre mesi dal compimento dell'anno agrario. Nel caso, invece, che il danno sia parziale, può esso costituire motivo per chiedere, agli effetti dell'anno seguente, la rettifica del reddito già accertato, purchè siano decorsi due anni dall'accertamento precedente e la domanda sia presentata nel termine normale delle rettifiche, e ciò dal 1. maggio al 31 luglio successivo.

Nella eventualità di danni che portino alla perdita del prodotto per più di un'annata, come in conseguenza di gelate che abbiano particolarmente danneggiato le piante, lo sgravio potrà essere richiesto ogni anno finchè duri il danno sempre con le norme predette. Che se in conseguenza di così fatti infortuni dovesse procedersi alla ricostituzione di piantagioni, saranno allora invocati i provvedimenti di esecuzione appositi portati dalle leggi speciali per nuove piantagioni e ricostruzioni.

Calendario dell'ovicultore

Consigli per luglio.

Irrorazione rameica ritardata. — E' opinione di molti che convenga ritardare l'effettuazione della irrorazione rameica agli olivi; facendola in luglio, anzichè in aprile, con la speranza di difendere con un solo trattamento, tanto la foglia vecchia che quella nuova. Niente di più assurdo. Con un unico trattamento in luglio non si difende la foglia vecchia, perchè si giunge quando già da tempo si sono verificate le condizioni favorevoli di calore ed umidità per lo sviluppo della malattia; e troppo presto per la foglia nuova, la quale, salvo estati eccezionalmente umide e fresche, non può essere colpita dal parassita, al quale mancano le condizioni volute per svilupparе. Manca inoltre la condizione di ricettività della foglia pel parassita, che per essere tale deve avere non meno di 5-6 mesi di età.

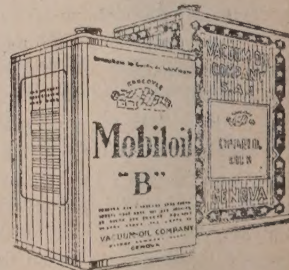
Lotta contro il Fleotripide. — Corrispondendo in genere alla prima decade di luglio l'epoca in cui si verifica la nascita della larva della seconda generazione del Fleotripide, sarà necessario ripetere in quest'epoca la irrorazione agli olivi con quelle soluzioni insetticide a base di estratto fenicato di tabacco e polisolfuri che già si consigliarono per le irrorazioni del mese di maggio.

Difesa dalla mosca delle olve. — Si è già detto che per difendersi dalla mosca delle olive non è sufficiente effettuare uu solo trattamento, ma ne occorrono almeno tre. Non si crede superfluo ripetere che il secondo va fatto proprio verso la metà del mese di luglio.

Lavori al terreno. — Efficacissimo, riesce, verso fine mese, effettuare un lavoro superficiale al terreno, sotto la chioma degli olivi. Esso ha lo scopo: di liberarlo dalle cattive erbe, le quali contendono nutrimento agli olivi ed assorbono anche molta acqua; di impedire l'eccessiva evaporazione, mantenendo così nel terreno uno strato di relativa freschezza. Questo lavoro va sotto ad una profondità non superiore ai 10-12 cm., per evitare che siano portati alla superficie strati di terra profondi, la di cui freschezza conviene mantenere. Anche una aratura leggera od una zappettatura possono essere sufficienti per raggiungere l'intento.

R. LUPI.

La Sessione preparatoria della Conferenza per i formaggi

Il 17 maggio sono terminati all'Istituto Internazionale di Agricoltura i lavori della Sessione preparatoria della Conferenza diplomatica internazionale, per la protezione delle denominazioni dei formaggi e per la unificazione dei metodi di analisi. A conclusione delle discussioni, che sono durate per tre giorni, sotto la presidenza del cav. di gr. cr. dott. Di Nola, primo delegato dell'Italia, coadiuvato dai vice-presidenti, dott. A. J. Swaving. delegato dell'Olanda e prof. Peter, delegato della Svizzera, è stato redatto (sullo schema in precedenza preparato dall'Istituto internazionale di Agricoltura) un progetto di Convenzione internazionale che verrà poi discusso dalla Conferenza diplomatica internazionale, che si terrà a Roma, nella sede dello stesso Istituto, probabilmente entro il corrente anno. Tale progetto di Convenzione, che consta di quindici articoli, è stato approvato e sottoscritto dai delegati ed esperti di quindici Paesi aderenti e sarà prossimamente comunicato dall'Istituto Internazionale di Agricoltura ai Governi degli Stati interessati, anche fino ad ora non aderenti, o non partecipanti alla Sessione preparatoria, per le osservazioni e comunicazioni che essi intendano di prospettare per la ventura Conferenza diplomatica.

CURIAMO LE PIANTE!

Rubrica redatta dal Dott. TEODORO FERRARIS, professore ordinario di Fitopatologia speciale a la R. Scuola Agraria media specializzata di Alba (Cuneo)

La difesa contro la grandine a mezzo dei paragrandine elettrici

PARTE I.

Quando, come in questa stagione ed in quest'annata promettentissima per l'Agricoltura, ammirando la magnificenza delle campagne, l'opulenza dei campi di grano in cui già si incurvano le dorate spiche nell'imminente maturazione, la lussureggiante vegetazione dei vigneti e dei frutteti stracarichi di prodotti, si pensa che nello spazio di pochi minuti un nembo funesto può tutto annientare, l'animo nostro si riempie di angoscia e di preoccupazione ed ogni nuvola che oscura temporaneamente il cielo desta in noi i più gravi timori, le più dolorose apprensioni, ogni soffio di vento che debella la triste foriera di tempesta riapre il nostro cuore alle più liete speranze

Così è: contro tutti i nemici che minacciano le nostre colture, ma che sono a portata di mano, siano preparati e lottiamo con ardore e con sicurezza di vittoria... contro la meteora che ci piomba dall'alto come un castigo di Dio, ci troviamo impotenti, incrociamo le braccia ritirandoci pensosi e trepidanti e passivamente assistiamo al disastro che si compie sotto i nostri occhi e che abbatte, stronca, annienta il frutto del nostro lavoro, le nostre *creature*, poichè sono creature le piante che abbiamo diligentemente seminate, allevate, curate, assistite dall'inizio alla fruttificazione...

Per consolarci, ci dicono gli estranei...: «siete abbonato... ci sono le compagnie di assicurazione che provvedono al risarcimento dei danni... il male non è poi così grave come lo vedete...». Davvero? io vorrei proporre a cento agricoltori questo quesito: se preferirebbero incassare l'importo del danno, sia pure ragguagliato al reale effettivo, e riavere tutto il loro raccolto intatto come prima del disastro, non dubito che la grandissima maggioranza, e forse la totalità degli agricoltori, sarebbe meco d'accordo in questa seconda soluzione. E' quasi un po' come richiedere ad una mamma che à perso la bambina per una disgrazia di automobile e che è stata per questo indennizzata di una forte somma, se preferisce questa o se non preferirebbe piuttosto il ritorno fra le sue braccia della cara bambina così improvvisamente perduta! La disgraziata mamma se potesse raddoppierebbe la somma pur di riavere la sua creatura!

Dunque non c'è da discutere che le Compagnie di Assicurazione sono ottime Istituzioni, ma è indubitabile che l'Agricoltore preferibbe piuttosto spendere il doppio dell'importo dell'abbonamento se fosse sicuro di avere a sua disposizione un mezzo sicuro per potersi difendere dalla grandine.

Non è a dire che la mente dell'uomo in tutti i tempi non si sia rivolta allo studio del problema della lotta contro le meteore e nemmeno si può dire che il problema sia rimasto del tutto insoluto.

La lotta contro le brinate tardive, che arrecano danni non inferiori a quelli delle più violente grandinate, non è una trovata moderna... Nell'antica civiltà cinese, presso i Greci ed i Romani si conosceva già il modo di preparare ed utilizzare le così dette *nubi artificiali* di fumo che tuttora si impiegano, con qualche perfezionamento tecnico nel sistema di accensione, con grande vantaggio in orticoltura ed anche in frutticoltura...

Ed anche contro la grandine si è tentato qualcosa nell'addietro ed altro si sta provando, sperimentando attualmente con risultati che, se non ancora del tutto positivi, perchè non generalizzati, lasciano però le più liete speranze per l'avvenire di successo.

Per trovare un mezzo di lotta sicuro ed efficace contro una qualsiasi avversità bisogna conoscere la causa di questa... Ora, per combattere la grandine, bisogna sapere da che essa è provocata; e questo problema in tutti i tempi à affaticato le menti degli studiosi.

Senza tener calcolo delle spiegazioni che ne davano gli antichi, sempre più o meno tendenziose ed assurgenti a cause extranaturali, possiamo citare quelle che dominarono nella scienza da circa un secolo: L'opinione del meteorologo G. B. FELLENS, il quale nel 1832 asseriva che nella formazione della grandine *non si poteva negare che l'elettricità non vi avesse una parte importante.*

Successivamente il VOLTA, il RENOU (1866) e molti altri formularono ipotesi sull'origine della grandine: è nota la teoria del VOLTA della danza elettrica, che per lungo tempo si insegnò nelle scuole, quella del RENOU sulla sorfusione dell'acqua. SOLVAY (1873), FAYE (1875) ed il nostro Padre SECCHI, per spiegare il congelamento dell'acqua negli alti strati dell'atmosfera ricorsero alla teoria, che sembrava più razionale e naturale, dei *vortici*, che si generano nell'atmosfera.

Ecco quello che dice l'insigne fisico Prof. BATTELLI nel suo ben noto Trattato: «*E' da ritenersi per molte ragioni che una massa di vapor d'acqua possa restare sospesa nelle regioni fredde dell'atmosfera allo stato di soprasaturazione anche al disotto della temperatura di 0°, e che le goccie, che in seguito possono depositarsi, si mantengano allo stato di soprafusione molto al di sotto della temperatura del ghiaccio fondente. Ora se in tali condizioni alcune delle goccie vengono a solidificarsi, formeranno cristalli di ghiaccio, i quali, venendo a contatto colle goccie soprafuse, le congeleranno saldandoli fra di loro. Si à così la prima formazione del nucleo di ghiaccio di costituzione irregolare, che si trova nell'interno del granulo di grandine. Gli strati concentrici di ghiaccio trasparente attorno al nucleo, possono essere dovuti a goccie d'acqua soprafusa, che in seguito vengono a raccogliersi, e quindi a congelarsi intorno alla prima formazione solida. Si spiega così l'aspetto a frammenti di strati, presentato dalla grandine; ogni frammento di strato sta a rappresentare una goccia. La forza che determina la riunione delle goccie al nucleo, è di natura non ben conosciuta: molto probabilmente si tratta di azioni elettriche*».

Che l'elettricità atmosferica non sia estranea alla formazione della grandine lo dimostra il fatto che nei temporali di caldo le manifestazioni elettriche sono più potenti che nei temporali ciclonici (DE MARCHI), che non vi è grandine senza temporale, non temporale senza *il massimo di elettricità* nell'aria (MARKIEWIG-IODKE), che le origini della gragnuola sono legate ad un forte sviluppo di elettricità nell'atmosfera (DE NEGRIER), che nell'inverno le scariche elettriche sono rare perchè lo strato basso di nubi molto dense assorbe l'elettricità portata dalle goccie d'acqua (CANESTRINI, ecc)...

Stabilita così una delle cause principali che dà luogo all'origine della grandine, gli studiosi si sono adoperati a risolvere il problema di disperdere in qualche modo o di disturbare la formazione dei nembi grandiniferi.

Le prime prove si tentarono coll'uso dei *cannoni grandini-*

fugi di buona memoria e che alcuni di noi ànno visto a funzione, una trentina di anni fa, anche sui colli del nostro Monferrato, non sempre con risultati brillanti. Mi ricordo di artiglieri che dovettero abbandonare frettolosamente il pezzo col quale avevano furiosamente bombardato il cielo, investiti da raffiche di gragnuola grossa come ova di piccione che riempì fino all'orlo i tromboni che sovrastavano i mortai. L'idea di questo sistema di lotta non è nuovo nè moderno: tra i fautori di essa vi è stato quel sommomaestro in tutte le arti ed in tutte le Scienze che fu LEONARDO DA VINCI. L'applicazione pratica si fece una trentina di anni fa in certe regioni della Stiria: di là, a merito del F.lli OTTAVI, di Casalmonferrato, l'uso si estese in qualche regione dell'Italia Superiore, con risultati dubbi. Si cercò di creare dei Consorzi obbligatori per adottare questo sistema di lotta, ma la scienza sentenziò che non era dimostrato che i cannoni potessero tener lontana la grandine ed i Consorzi di difesa non si costituirono. I cannoni furono abbandonati alle intemperie, ed arrugginirono nelle campagne inattivi e reietti.

L'egregio Ing. THOVEZ, che si è fatto strenuo propugnatore della lotta contro la grandine con mezzi fisici, si fa la domanda (1) se proprio la Scienza governativa aveva ragione e se i cannoni erano proprio inefficaci. Egli fa notare che nel 1915 esistevano in Francia numerosi Consorzi che seguitavano ad usarli. Un solo consorzio ne aveva 800 e da 12 anni la sua zona è rimasta immune da grandine... i cannoni usati da tale Consorzio erano di un tipo ideato da un italiano, il Generale TUA. Il THOVEZ può accertare che in una vicina zona delle nostre colline, nei sei anni in cui i cannoni vennero sparati *regolarmente*, non cadde, malgrado numerosi temporali, un sol chicco di grandine. Dopo che ne venne abbandonato l'uso, la grandine, quasi annualmente, fece in quelle località devastazioni spaventose!

La non buona riuscita da noi dei cannoni grandinifugi non dipende dal principio, ma dal modo di applicazione: lo sparo si doveva fare con metodo ed intelligenza come in una battaglia: bisognava impedire che la grandine si formasse: ritardando a sparare la grandine aveva tempo di formarsi ed nessuna cannonata al mondo avrebbe potuto fermarne la caduta.

Ed allora succedeva quel che ò potuto constatare: la fuga dell'artigliere e l'inchiodamento del pezzo bloccato dalla grandine... il lato ridicolo e doloroso! Questo cattivo esito dei cannoni da noi non ne dimostra per nulla la deficienza, dimostra invece che qualunque strumento, adoperato male, può fallire.

La guerra contro la grandine richiede sacrifici e disturbi, organizzazione perfetta e prontezza d'azione.

Ma ora si può sperare di trovare contro la grandine ed anche contro i fulmini una difesa più comoda e pratica che i cannoni: dopo che si è risuscitata una vecchia idea e questa volta si è saputo metterla in pratica in modo efficace. Lidea che lo stato elettrico dell'atmosfera e dei suoi vapori possa intervenire nella formazione della grandine, come abbiamo sopra esposto, è quella che à guidato i fisici moderni ad identificare un nuovo mezzo di difesa, quello di tentare la scarica delle nubi grandinifere aventi alte tensioni elettriche con scaricatori del tipo di enormi parafulmini in comunicazione col suolo ed impiantati in località elevate dominanti, ideato dal Conte DE BEAUCHAMP, che illustrerò ampiamente in prossimi articoli.

Prof. TEODORO FERRARIS.

(1) Ing. E. THOVEZ: *I nuovi paragrandine elettrici*. - Estr. da *L'Elettrotecnica*, 15 marzo 1915 Anno II, n. 8.

Cure alle piante nel luglio

Già si fanno ben sentire e più cresceranno nell'entrante mese i calori estivi, che, mentre sono benefici alla buona maturazione dei frutti, mettono in evidenza una delle tante utilità che ci offrono gli alberi: l'ombra ristoratrice, nel cui ambito, durante le ore più afose, si prova l'immediato sollievo d'un piacevole senso di frescura.

PROTEZIONE DEL FOGLIAME. — Le piante che nei parchi e nei viali, nei boschetti e nei chioschi, per la disposizione dei rami, per la forma e grandezza delle foglie, meglio riescono ad offrirci questo beneficio, sono minacciate, specialmente in questo mese ed in agosto, da un'insidia, che diminuisce e può anche distruggere questa loro apprezzabile capacità ombrifera. In pochi giorni si possono vedere accartocciarsi, inaridite, le fronte delle piante ornamentali o foglia tenera, come tiglio, acero, ippocastano, ed anche quelle della vite, dei fruttiferi (pesco) delle piante ortensi, delle piante fiorifere (rose, garofani), per il rapido diffondersi d'un minuscolo aracnide, il *Tetranychus telarius*, che appare nella parte inferiore delle foglie come un puntino rosso in movimento sotto un'ingegnosa trama protettiva di fili serici tenuissimi, fissati al rilievo della nervatura.

Le miriadi di punture che esso fa sulle foglie sono la causa del loro rapido essiccamento. Poichè ho già notata, sin dalla fine di giugno, la presenza di questo parassita in piante coltivate varie, è necessario non attender oltre ad impedire che esso s'impossessi interamente del vegetale e ne determini il grave deperimento.

La lavatura delle fronde a grand'acqua, con pompe a forte getto è tale da esplicare un'azione meccanica asportatrice delle uova e dei ragnetti rossi, è una delle misure meno costose e più pratiche, atte ad ostacolarne la prodigiosa moltiplicazione sulle piante. In seguito sono utili le polverizzazioni verso la pagina fogliare inferiore con calve viva e solfo finissimi, mescolati in parti uguali per le piante da ombra, e le irrorazioni con soluzioni insetticide a base di catrame all'1 % per le piante da frutto, le piante nane e gli ortaggi. Negli ambienti chiusi (serre) vantaggiosissime riescono le fumigazioni di tabacco. Per la protezione delle così redditizie e belle piantagioni di garofano nella riviera, da questo essiccamento fogliare, ha dato buoni risultati l'uso dell'acqua marina, allungata con ugual quantità d'acqua dolce, la quale, senza alterare la resistente foglia cerosa del garofano, la rende impraticabile da parte del ragnetto rosso.

E' facile notare con maggior frequenza le foglie di pero, di melo, di rosa, ecc., essiccate sulla pianta o cadute, cosparse di minute chiazze bianco-grigiastre al di sopra e nere lucide al di sotto. Anche questo deperimento fogliare è dovuto ad una gran quantità di punture praticate da un minuscolo emittero, dalle ali madreperlacee (*Stephanitis pyri*) che sta sulla pagina inferiore e che, presentatosi sin dalla primavera, fa ora risentire di più la sua presenza, specialmente sulle piante da frutto. Ma è agevole ottenerne la scomparsa mediante irrorazioni con soluzione d'estratto di tabacco all'1,5 % e sapone al 2 %, purchè ripetute e dirette dal basso all'alto nella pagina fogliare inferiore. Per impedirne la ricomparsa nell'anno successivo si possono, durante l'inveno bagnare rami e tronco con soda caustica al tre per mille.

Nelle salubri e pittoresche pinete l'arrossamento e la caduta delle foglie può provenire invece da una malattia crittogamica (*Lophodermium pinastri*), forse più frequente e più dannosa nei vivai di pini, specialmente con tempo umido.

Qualche trattamento con poltiglia bordolese o borghignona zuccherata, eseguito in luglio e ripetuto in agosto, vale a prevenire il malanno, che, se trova il favore della stagione, può spogliare quasi totalmente questa bella conifera dei suoi numerosi aghi.

Schiudono in luglio le farfalline ad ali bianche cosparse punti neri, della così detta « ragna del melo » (*Hyponomeu- malinellus*), che procedono alla deposizione delle uova sui mi di questa pianta, proteggendole con una secrezione glunoca. I brucolini nascono in settembre, ma sino alla primaera successiva non recano danno alle foglie. Perciò le pennelzioni sui rami con emulsioni di olii di catrame possono, fin ora, liberare le piante dalla minaccia di un sicuro deperiento.

Le foglie degli agrumi vanno protette con trattamenti di bacco e sapone all'1,5 % della *Toxopetera aurantii*, afide che arricciar le foglie verso il basso sino ad incappucciare l'inro ramo.

Negli appezzamenti coltivati a sedano è utile eliminare, inenerendole, le foglie che si presentano con aree come scolorite, erchè lese da una larvetta bianc apoda di una mosca (*Acidia eraclei*) visibile per trasparenza fra le due epidermidi fogliari. rascurando queste operazioni si favorirebbe la continuazione el ciclo di sviluppo dell'insetto, che dalle foglie passa nel erreno.

PROTEZIONE DEI FRUTTI. — La conservazione di un ogliame sano alla pianta è certo la garanzia migliore per la ia buona fruttificazione, ma non è sufficiente da sola ad asicurarcela, se non difendiamo il prodotto dai suoi purtroppo umerosi nemici diretti.

In questo mese si effettua per parte delle varie tignole na seconda deposizione di uova, tanto sui grappoli d'uva *Conchylis* e *Polychrosis*), quanto sui frutti di pero e melo *Carpocapsa-Laspeyresia*) per cui occorre ripetere i trattaenti preventivi, attenendosi al metodo già consigliato in magio, con l'avvertenza d'evitare ora l'uso dei composti arsenicali di prediligere l'estratto di tabacco all'1,5 % con l'aggiunta i un po' di sapone.

Negli uliveti è opportuno rifare un altro trattamento dahicida (irrorazioni parziali con liquidi zuccherinini avvelenati ediante arsenito potassico, o curando la permanenza del liuido nei centri avvelenati) contro le femmine, a schiusa ritarlata, della generazione madre, inquinanti le ulive.

Simile alla mosca olearia è la *Ceratitis capitata* o mosca lei frutti, gialla variegata di bruno, che nella riviera e maggiornente nell'Italia meridionale, causa gravi perdite nella raccolta legli agrumi, delle pesche, delle albicocche ed anche dei fichi l'India. Col suo ovopositore la femmina pratica un forellino ttraverso la buccia del frutto in via di maturazione per deporvi parecchie uova. Attorno al punto leso si forma una macchietta, cinta d'aureola bruna o pallida, secondo la qualità del rutto, e, se la stagione decorre umida, dal forellino fuoriescono più tardi delle muffe. Le larve, simili anch'esse a quelle delle live si nutrono della polpa del frutto, per passar poi nel tereno ad incrisalidare. Si può adottare anche per questa mosca l metodo in uso per quella olearia, adescando gli adulti con ascetti di fronde bagnate di soluzione zuccherina insetticida arsenito di sodio gr. 250, melassa Kg. 10, acqua Kg. 90: ciolto l'arsenito in 10 litri d'acqua, si mescola alla melassa e i diluisce con gli 80 litri rimasti). Anche il fatto che la femmina, prima di deporre le uova, visita diversi frutti, ci può offrire un mezzo inaspettato per l'eliminazione di parecchi inlividui contaminati. Infatti, rivestendo alcuni frutti per ogni lbero con involucro agglutinante (p. es. olio di ricino Kg. 1, olofonia polverizzata gr. 350, pece nera gr. 40, fatti fondere fuoco lento e spalmati su carta impermeabile) le mosche vi estano fissate prima della deposizione di uova.

Ognuno intuisce poi l'utilità della raccolta e distruzione dei frutti colpiti, prima che cadano a terra: il pollame ne è ghiottissimo e divora coscienziosamente anche le larve. Volendo con pazienza seguire un metodo più razionale, cioè non ostacolare, on questa distruzione, l'opera vantaggiosa degli endofagi evenualmente esistenti, le frutta colpite possono essere chiuse in cassette di legno con una parete di rete metallica finissima, atta a lasciar la libertà d'uscita ai piccolissimi imenotteri endofagi della mosca.

La prima quindicina di luglio è di consueto il periodo più temibile nei vigneti, per le infezioni oidiche, specialmente nei vitigni ad uva bianca (Moscati, Balsamina bianca, Nebbiolo bianco, Luglienga, ecc.) assai più sensibili, tanto più se in posizioni umide e calde. Umidità e calore sono le due condizioni che favoriscono ogni infezione crittogamica; ma, mentre per l'ulteriore sviluppo della peronospora esse debbono coesistere, per l'oidio, l'umidità, indispensabile per la germinazione dei conidi, diventa di secondaria importanza per il micelio, quando si è già diffuso sulla pianta, tanto da permetterne l'estensione anche con tempo asciutto, purchè caldo. Ora l'« optimum » di temperatura per l'oidio è fra 25° e 35° C., sebbene possa svilupparsi a temperatura di 8° e resistere ad una di 40°. Ecco perchè, dopo la caduta di qualche pioggia entriamo ora nel periodo di condizioni ambientali ottime all'oidio, senza che manchi però la possibilità d'infezioni peronosporiche, anche gravi nei grappoli, a seconda della frequenza ed abbondanza delle pioggie.

Per l'oidio non c'è di meglio che le solforazioni ai grappoli, con solfo sublimato o ben triturato, eseguite al mattino per tempo con atmosfera tranquilla: applicando lo solfo nelle ore più calde, si possono provocare delle bruciature.

L'aggiunta di permanganato potassico alla poltiglia bordolese in dose del 0,2 % la rende anche efficace contro l'oidio, ma, si ricordi, che ha però un'azione soltanto curativa di breve durata e non preventiva, perciò atta a sopprimere invasioni peronosporiche ed oidiche a rapido sviluppo. Alternare trattamenti generali sulle viti con liquidi cuprici a trattamenti con solfo, tanto meglio se ramato, è il metodo più opportuno in questo periodo per proteggerle dalle infezioni crittogamiche.

I frutti di pomodoro in via di maturazione ed anche piccoli e verdi cominciano spesso a presentare attorno allo stilo essiccato del fiore un annerimento, che s'estende per zone circolari verso il peduncolo. Questa malattia, che è una gacteriosi, a rapido sviluppo, non si può curare se non con la distruzione dei frutti; e perciò occorre prevenirla per tempo, eseguendo ogni 8-10 giorni irrorazioni con solfuro di potassio a 0,5 % con l'aggiunta dell'1 % di glicerina e agitando continuamente.

PROTEZIONE DEI FIORI. — I bottoni fiorali della graziosa Fuchsia e le infiorescenze, appena manifestatesi, del crisantemo, sono presi di mira, per affidarvi le uova, da una moschetta di 3-4 mm., la *Rhopalomya syngenesiae*, le cui larve in seguito determinano, nelle Fuchsie, la caduta dei bottoni fiorali, nei crisantemi, la deformazione dell'infiorescenza.

Un'altra moschetta affine a questa per aspetto e dimensioni (*Diplosis chrysanthemi*) depone invece le sue uova, ora nella rosetta di foglie apicali del crisantemo, ora un po' al di sotto, deformando e causando spesso l'essiccamento delle parti lese.

Contro i due insetti si eseguiscano, sin dall'inizio del mese, ripetendole, irrorazioni preventive con estratto di tabacco al 2 % e carbonato di soda a 0,5 %, distruggendo, in caso d'infestazione, le parti colpite.

E' necessario continuare le solforazioni sulle rose e raddoppiare la vigilanza per sopprimere ed incenerire le foglie con le pustole di ruggine e, se necessario, le intere piante che ne fossero colpite (garofano, rosa, peonia altea) per evitare la ripercussione sulla fioritura delle altre ed ostacolarne soprattutto la ricomparsa nell'anno prossimo.

I gelsomini coltivati per l'industria profumiera vanno soggetti alla distruzione delle gemme e dei bottoni fiorali fatta dalla larvetta verde chiaro d'una farfallina (*Clyphodes unionalis*), contro la quale sono efficaci le irrorazioni con arseniato di piombo all'1 %.

DOTT. VIRGINIA BONGINI.

ECHI DI CRONACA AGRARIA

Disastrosa invasione di cavallette in Bulgaria.

Una invasione di cavallette si è verificata presso Haskig, in Bulgaria, recando danni enormi ai campi. Finora sono stati distrutti 60.000 chilogrammi di questi disastrosi insetti. Tutta la popolazione è mobilitata nella lotta contro le cavallette.

Le assurdità del dazio consumo — Il dazio sui foraggi per l'alimentazione degli equini delle aziende agricole.

« L'Agricoltore d'Italia » segnala quanto segue:

« Il dazio interno di consumo applicato dai Comuni secondo il R. D. 24 settembre 1923, n. 2030, ed il Regolamento approvato con R. D. 25 febbraio 1924 n. 540, è stato esteso anche ai foraggi destinati agli equini (cavalli, muli, asini) delle aziende agricole, cioè a generi che sono consumati nelle aziende stesse che li producono, da animali che vi sono adibiti esclusivamente a lavori di carattere agricolo.

Ne deriva l'assurdità che, se un agricoltore per i lavori della terra ed i trasporti tiene del bestiame bovino, non paga dazio consumo sui foraggi con i quali lo alimenta, mentre paga questo dazio se i medesimi lavori li fa con equini.

E' evidente che il dazio consumo viene con questa sua estensione, snaturato, trasformato in una tassazione sulla produzione, cioè in un duplicato della tassa bestiame.

Quest'assurdo è con tutta probabilità sfuggito al legislatore per la poca o nessuna importanza che per il passato aveva nella generalità delle aziende il bestiame equino.

Ed infatti le leggi ed i regolamenti sono formulati come se non esistesse l'equino agricolo; da questa dimenticanza deriva, a parer mio, l'oscurità della loro dizione che ha autorizzato ad estendere a tale categoria di animali il dazio consumo sul foraggio, in violazione dello spirito se non della lettera della legge ».

Provvedimento per l'incremento della pollicoltura.

Il Consiglio di Amministrazione del Consorzio per il Pollaio Provinciale di Genova, istituito presso il Consiglio Provinciale dell'Economia per l'incremento della Pollicoltura, si è riunito il 27 corrente ed ha deliberato i seguenti provvedimenti per la Campagna avicola 1929:

1. Distribuzione agli agricoltori ed allevatori di pollame in genere, di considerevole numero di galline di razza italiana bianca selezionata al prezzo di L. 20 cadauna corrispondente ad un quarto del valore reale;

2. Distribuzione di un forte numero di pulcini di un giorno al prezzo di L. 2 cadauno, corrispondente ad un quinto del valore reale;

3. Distribuzione di uova fecondate provenienti da soggetti di alta origine al prezzo di L. 1 ciascuno, corrispondente ad un quarto di valore reale;

4. Distribuzione di galletti miglioratori al prezzo di L. 10 cadauno corrispondente ad un terzo del valore reale.

Le prenotazioni del materiale avicolo sopra esposto da parte degli allevatori di pollame ed agricoltori, dovranno essere fatte presso la Federazione Provinciale Sindacati Fascisti Agricoltori (via Edilio Raggio n. 2), la quale in perfetto accordo con la Cattedra Ambulante di Agricoltura provvederà a rilasciare i buoni di prelevamento del materiale presso il Pollaio Provinciale in salita Inferiore S. Tecla n. 36-38 (Tramway n. 44).

Ad evitare che gli agricoltori e gli allevatori di pollame interessati al prelevamento del materiale avicolo che verrà distribuito dal Consorzio, abbiamo a restarne privi, si invitano gli interessati a prenotarsi senz'altro presso la Federazione Provinciale dei Sindacati Agricoltori.

79.890 operai impiegati in lavori di bonifica.

S. E. il Capo del Governo ha chiesto con circolare telegrafica a tutti i Prefetti del Regno notizie precise sul numero degli operai occupati nei lavori di bonifica idraulica e agraria.

Dalle risposte dei Prefetti risulta che gli operai attualmente impiegati in questi lavori raggiungono il totale di 79.890. Le provincie che dànno maggior numero di operai sono: Arezzo 4100; Bologna 3600; Bolzano 4530; Cagliari 3065; Catanzaro 3680; Ferrara 13.560; Foggia 3641; Mantova 3096; Modena 3600; Roma 6482; Venezia 3391.

Una Esposizione Biennale del crisantemo.

A Milano, dal prossimo novembre, si terrà una esposizione biennale del crisantemo.

L'esposizione è organizzata dalla Società Orticola di Lombardia alla quale gli interessati possono, sin da ora, richiedere chiarimenti e programmi, rivolgendosi alla Segreteria in via Monte di Pietà n. 1-A.

La produzione definitiva di olive distinta per regioni

La produzione complessiva delle olive nella campagna 1927-28 è risultata di quintali 14.138.500 di cui ql. 7.462.800 ottenuti su una superficie di 1.754.800 ettari di oliveti consociati e di ql. 6.675.700 di oliveti specializzati. A tale produzione hanno corrisposto ettolitri 2.399.900 di olio con una resa media di litri 170 per ogni quintale di olivo. La produzione delle olive è stata così superiore all'anno precedente del 40 % e la resa di olio superiore del 6 %. La resa maggiore si è avuta nei compartimenti della Liguria (18.5) della Venezia Tridentina (16.7), della Toscana (17.7), dell'Umbria (19,2), degli Abruzzi e Molise (16.8), delle Puglie (17.1), della Basilicata (16.8), della Calabria (16.8) e della Sicilia (17.).

Un premio di centomila lire a chi trova il rimedio al "mal secco" degli agrumi.

La Camera Agrumaria comunica: « La crescente diffusione del « mal secco » nei giardini di agrumi della costa orientale della Sicilia ha vivamente preoccupato gli agricoltori di quella zona per i danni che esso può apportare in breve tempo alle coltivazioni. Fin dall'apparire del male, questa Camera agrumaria si è vivamente interessata presso il Governo per lo studio e la profilassi della malattia.

Si deve all'azione del R. Commissario della Camera agrumaria, on. Crisafulli Mondio, se l'illustre prof. Petri ha potuto iniziare e condurre gli studi e l'esperienza riguardanti la grave malattia.

Di siffatto argomento si è occupata anche la R. Stazione Sperimentale di Agricoltura di Acireale, sotto la guida del prof. Savastano.

Ma in vista dell'infierire del male, e delle difficoltà di trovare il rimedio curativo e preventivo, dietro accordi presi con la Confederazione generale degli agricoltori e il prof. Dego direttore della Cattedra agrumaria, ha deliberato, debitamente autorizzata all'uopo dal Ministero dell'Economia, di assegnare un premio di L. 100.000 a chi troverà il rimedio per la malattia, che si diffonde specialmente sulla costa orientale sicula.

Le modalità per concorrere al premio sono estensibili presso questa Camera agrumaria ».

FRA RIVISTE E GIORNALI

QUANDO CONVIENE IMBOTTIGLIARE IL VINO HE SI VUOLE SPUMEGGIANTE. — Ce lo dice C. Men-: «I vini che si vogliono spumeggianti vanno messi entro bottiglie subito dopo il loro arrivo dai luoghi di produzio-, anche se un po' velati; il ritardo può significare fallimen- completo dell'imbottigliamento. Precauzione essenziale è poi ella di tenere le bottiglie coricate, raddrizzandone piccole rtite qualche giorno prima del probabile loro consumo.

Tenendo le bottiglie dritte, i turaccioli si disseccano, si picciolisoono, il gas anidride carbonico sfugge a poco a po- nell'atmosfera, il vino perde completamente la sua spuma. questo spiega come le bottiglie di vino di una stessa partita ino ottime e con la spuma desiderata per un certo tempo, e dano poi perdendo la loro spuma, con grave disappunto del nsumatore.

((*Giornale Vinic. Ital.*).

DIRADAMENTO DEL GRANOTURCO. — Sono anco- moltissimi coloro che abbondano nel seme del granoturco er avere un maggior numero di piante, le quali poi essendo oppo addossate si danneggiano a vicenda. Generalmente il rreno non è tanto profondamente smosso da poter assegna- alle radici di ogni piantina tanto suolo quanto ne occorra ro, nè la concimazione è tanto lauta da apprestar cibo per tti, nè lo spazio è tanto largo da consentire luce abbondan- a tutte le piante. Le radici non possono quindi approfon- rsi sufficientemente, ma si intrecciano le une alle altre ren- endo ancor più difficile un ulteriore sviluppo. Perciò il piatto reparato per un determinato numero di piante, diventa scar- e insufficiente se il loro numero è doppio, e le destina a escere stentate ed anemiche. Da tutto questo appare la ne- essità di diradare le piante lasciandone al terreno quel nume- che i lavori fatti e le concimazioni somministrate lascian resumere che esso potrà portare con buoni risultati. Il dira- amento deve avvenire finchè le piante sono molto giovani per- hè l'operazione è più facile e perchè bisogna rimediare all'ec- esso di semente intanto che le piante, non siano già abba- anza sviluppate per sentire i primi danni.

CIMATURA DELLE VITI. — La cimatura dei tralci he portano uva si deve fare almeno sopra la quarta foglia all'ultimo grappolo ed è bene si faccia appena il tralcio frut- fero ha raggiunto tale sviluppo. Cimare prima, come usa ta- no, cioè prima della comparsa della quarta foglia sull'ulti- o grappolo, vuol dire privare il tralcio di organi indispen- abili, come sono le foglie, entro limiti troppo ristretti pre- iudicando il normale sviluppo e la regolare costituzione del rappolo. Cimare più tardi quando i tralci hanno già presa onsistenza legnosa, vuol dire produrre ai tralci ferite troppo randi che nuocciono alla vegetazione della pianta e portare questa uno squilibrio che nuoce insieme alla pianta anche la quantità e alla qualità del prodotto.

La cimatura è un'operazione di utilità indiscussa, ma a ueste condizioni, che si faccia cioè non troppo tardi e non oppo radicale. Anche la cimatura poi come tutte le operazio- di potatura verde, è bene praticarla nelle ore fresche del iorno: la mattina e la sera. Dire, come dicono taluni, che è utile fare la cimatura perchè i tralci cimati ricacciano più acilmente all'ascella delle foglie che rimangono, ha l'apparen- di una comoda giustificazione per quella che potrebbe essere na negligenza: vuol dire che la cimatura si potrà ripetere ulle nuove cacciate senza dimenticare che queste seconde non ssumono lo sviluppo della cacciata principale non cimata.

(*Corriere del Villaggio*).

SEMINA DEL FRUMENTONE DA FORAGGIO. — Nessuna pianta più del granoturco da foraggio si presta per seguire alla segale ed alla rotatura dei vecchi medicai dopo il primo taglio, giacchè non vi è nessuna convenienza a tener in piedi medicai vecchi ed improduttivi. Dopo il granoturco da foraggio si porrà il frumento, il quale non potrà che giovarsi dei lavori anticipati alla sarchiatura. Pel frumentone da foraggio occorrono laute concimazioni, lavori profondi, semina fitta congiunta ad un buon affinamento del terreno che assicuri una nascita pronta ed eguale. Il granoturco migliore è quello a dente di cavallo, o mai caragua, il quale ha grande sviluppo vegetativo. Il granoturco da foraggio giunge al suo punto di utilizzazione nell'estate, quando più è necessario avere prodotto abbondante, acquoso e fresco.

IL FIENO NUOVO IN FIENILE. — Il fieno, qualunque sia il luogo di conservazione ad esso destinato, deve essere innanzi ammassato con cura e ben compresso, strato per strato, allo scopo di impedire l'accesso dell'aria, la quale costituisce il principale agente di deterioramento del foraggio. La salatura è una pratica antisettica molto indicata, sopratutto se si trata di fieni generalmene ricchi di acque come quelli che provengono dai prati artificiali (erba Spagna, trifoglio, ecc.). Il sale pastorizio si adopera nelle proporzioni del 2 o 3 per mille (due chilogrammi di pastorizio per mille chilogrammi di fieno) e basta spolverarlo di mano in mano sui vari strati di foraggio perchè si sciolga e si diffonda uniformemente nella massa.

(*Giornale del Contadino*).

SEMENTI DI GELSI. — Coll'anormale avanzo di foglia verificatosi quest'anno, le more dei gelsi hanno avuto campo di maturare largamente e sotto ai filari di viti se ne possono raccogliere in abbondanza, come quelle che cadono mature.

Vi è l'opportunità quindi di ottenere il seme per preparare piantine da vivaio, eseguendo la semina fin d'ora.

Il modo più semplice per attuare i semenzai consiste nel far passare, nella mano ripiena di more, uno spago reso ruvido con molti nodi successivi e avvicinati. Vi aderiscono i semi e stendendo lo spago nei solchetti preparati in terreno leggero-sabboso, previamente lavorato a fino e concimato con buon terriccio grasso, si individuano le file regolarissime lungo le quali nasceranno i gelsini. Basta coprire con un centimetro di terra fina, ullare, e di quando in quando inaffiare.

Le file si fanno distanti fra loro una ventina di centimetri per poter zappare. Senza perdere una stagione si avrà a primavera un gran numeo di gelsini pronti al trapianto.

E' così che si prepara anche il vero gelseto-prato, perchè nella primavera ventura si avrà una fitta vegetazione e si potrà «falciare» la foglia tenera per alimentare i bachi nelle prime età, e volendo si potrà fare una seconda falciatura per i secondi allevamenti.

La raccolta delle more serve anche a ottener seme per il commercio.

Si spappolano in un secchio ripieno d'acqua, si agita energicamente, si lascia in riposo; si depositeranno sul fondo i semi e decantando e ripetendo il lavaggio, si hanno assai puliti, che poi si asciugano all'ombra, ma subito.

Un chilo di questo seme si fa pagare dagli stabilimenti 40-50 lire, vale quindi la pena di farne la raccolta, anche se si riescirà a realizzare la metà di quel prezzo.

Le more bianche si terranno separate dalle nere per distinguere le due specie di piante.

(*Contadino della M. Trevisana*).

PER PROLUNGARE LA PRODUTTIVITA' DELLE VITI FILLOSSERATE. — Ecco quanto si può fare in attesa che le piantagioni su piede americano resistente alla filossera, siano in produzione. Prima di tutto, poichè il marciume che si sviluppa sulle radici per effetto delle offese della filossera si allarga con maggior facilità nei terreni naturalmente ricchi od artificialmente arricchiti di sostanza organica in decomposizione, ne viene come conseguenza che le concimazioni debbono essere fatte esclusivamente con concimi chimici, evitando lo stallatico. Lo stallatico ha inoltre la proprietà di aumentare la permeabilità e la sofficità del terreno rendendo quindi più facili i movimenti della fillossera.

In secondo luogo e sempre per quest'ultimo motivo, sono da evitare i lavori profondi nei vigneti fillosserati, contribuendo anch'essi agli spostamenti dell'insetto.

Infine in tutti i casi in cui la vite manifesta un deperimento derivante presumibilmente da una malattia radicale, è consigliabilissima la sua propagginatura eseguita mediante lo interramento di un tratto abbastanza lungo di tralcio che si farà sortire accanto allo stesso albero o al vicino. In questo modo la pianta viene ad essere ringiovanita e ad acquistare una nuova vigorìa sviluppando sul tratto interrato nuovi palchi di radici, colle quali potrà per un certo tempo sopperire con successo a quelle che il arassita continua a distruggere.

(*Gior. del Contadino*).

Altre onorificenze alla "Rivista Agricola" ed all' "Almanacco degli Agricoltori"

Una medaglia d'argento al dott. Guido Cortina.

Abbiamo riferito nei precedenti fascicoli delle alte onorificenze di Gran Diploma d'onore e di medaglia d'oro conferite alla Rivista Agricola *ed al nostro Direttore, Grand'Uff. Carlo Alberto Cortina. Abbiamo ora il piacere di aggiungere che un'ulteriore comunicazione ufficiale ci informa che al nostro* Almanacco degli Agricoltori (*anno* 13° *dal* 1917 *al* 1929) *fu conferita una Speciale Medaglia d'argento del Ministero dell'Economia Nazionale. Altra medaglia pure d'argento, fu conferita al nostro Redattore Capo, Dr. Cav. Guido Cortina, a cui è, da vari anni, affidata la non facile e non lieve compilazione dell'*Almanacco degli Agricoltori, *ormai largamente diffuso e ricercato in tutta Italia ed anche all'Estero.*

In biblioteca

Si deve fare il vino?

Si ha da essere proibizionisti od antiproibizionisti? Sulla «vexata quaestio» gli interessati (e sono milioni, oltre i produttori di vino e i medici che per i primi dovrebbero interessarsene) potranno leggere l'attraente e recentissimo libro del notissimo enologo Cav. *A. Durso Pennisi* che s'intitola appunto: *Si deve bere il vino?* e tratta il vino attraverso i secoli, gli effetti fisiologici dell'alcool e del vino, il vino nella medicina, l'importanza e la composizione chimica del vino da pasto.

Il volume in-16° di pagine XVI-176 in copertina colorata costa L. 10. Chiederlo franco di porto all'editore U. Hoepli Milano, contro rimessa dell'importo; oppure ordinarglielo contro assegno postale.

Si chieda pure gratis all'editore U. Hoepli Galleria De Cristoforis, Milano, l'ultimo interessante *Catalogo di tutte le sue edizioni* ove ognuno può trovare il libro che gli serve.

«*Manuali Ottavi*». E' il nome del catalogo delle pubblicazioni della *Biblioteca Agraria* e della *Biblioteca Minima Ottavi.* La nuova edizione, che presenta i volumi suddivisi in ordine alfabetico per materia, è stata pubblicata in questi giorni. **Si spedisce gratis a richiesta richiedendola alla Casa editr.**

DAI MERCATI E DAI CAMPI

BOZZOLI

Alba. — Incrociati chinesi superiori da L. 14 à 15,80.
Asti. — Incrociati chinesi da L. 15 a 15,70.
Bologna. — Da L. 11 a 15, media giornaliera 14.054.
Carmagnola. — Incrociati chinesi superiori da L. 14 a 15.
Casteggio. — Da L. 13 a 16, media giornaliera 14.48, progressiva 14.306.

Cavour. — Incrociati chinesi, media giornaliera L. 15.169, progressiva 14.164.
Cologna Veneta. — Incrocio chinese da L. 12 a 16,25.
Crema. — Media giornaliera 14.283, prossiva 13.758.
Este. — Incrocio giallo da L. 13 a 15 al kg.

Fossano. — Incrociati chinesi superiori da L. 15,30 a 16; id. comuni da 14,50 a 15,30.
Fossombrone. — Da L. 10 a 15,50.
Iesi. — Media giornaliera 15.134, progressiva 14.931.

VINI.

Lugo. — Vino comune da L. 3 a 4 al litro; vino bianco secco 80 a 120; id. dolce filtrato 120; id. nero 80 a 120.

Forlì. — Vino comune bianco da 9 a 9 ½ gr. da 9 a 9,50, id. da gradi 9 ½ a 10 ½ da 9,50 a 10,50, id. comune rosso da 8 a 9 gradi da 7,75 a 8,75, id. da 9 a 10 all'ettogrado, Sangiovese 200 a 250, Albana 200 a 280 al q.le.

Grosseto. — Vino rosso di collina da L. 140 a 170, id. bianco 150 a 180, id. comune di bassa gradazione 120 a 140 all'ettolitro.

Reggio Emilia. — Vino comune da L. 7 a 9 per grado d'alcool.

Perugia. — Vini bianchi L. 90 a 93, id. rossi 100 a 120 all'ettolitro.

Poggibonsi. — Vino vecchio collina L. 220 a 250; vino dell'annata: collina gr. 10,5-11 130 a 150, gr. 11-12 160 a 200, pianura gr. 9-10 100 a 115, gr. 10-11 115 a 140.

Siena. — Vino Chianti classico sopra i 12 gradi L. 200 a 240, id. sotto i 12 gradi 170 a 190, vino rosso da 11 a 12 gradi 120 a 150, id. da 10 a 11 gradi 100 a 120, da 8 a 9 gradi da 40 a 50; vino bianco asciutto da 10 a 11 gradi da 70 a 100, id. da 9 a 10 gradi 60 a 70 a grado al quintale.

Varese. — Vino comune L. 250 a 260 per ettolitro.

ACETO.

Siena. — Aceto L. 70 a 80 al q.le.

OLII E SEMI OLEOSI.

Barletta. — Massima calma nel commercio degli olii, i di cui prezzi, con tendenza al ribasso, oscillano dalle L. 550 alle 600 per le qualità correnti dolci e dalle L. 630 alle 670 per quelli extra fruttati per quintale alla proprietà.

S. Maria C. V. (Caserta). — I prezzi degli olii d'oliva sono scesi a L. 680 per la provenienza dal leccese. L'olio di arachide nazionale si può acquistare a L. 480 il q.le.

Siena. — Olio d'oliva di I qual. da L. 750 a 800, id. II qual. 650 a 725 al q.le, fuori dazio.
Olio da ardere L. 475 a 575 al q.le.

Reggio Emilia. — Olio d'oliva finissimo filtrato extra L. 10,50, id. id. puro 9,50, id. di semi 6,30 al kg.

San Lorenzello (Catanzaro). — Il genere fino si paga L. 700 al q.le.

Verona. — Seme di lino L. 230 a 250, ricino con guscio 145 a 155, id. pulito 230 a 245, ravizzone fino nuovo 155 a 165, colza fina 175 a 185 al q.le.

CEREALI.

Mantova. — Frumento fino d'oltre Po L. 129-131; id. mercantile 125-127; risone grana lunga 115-120; giapponese 90-95; riso grana lunga 195-200; giapponese 147.150.

Brescia. — Frumento nostrano L. 129 a 131, id. buono mercantile 127 a 129, granoturco agostano 101 a 103, id. scaiolo 98 a 100, id. taiolone 98 a 100, bianco 104 a 106, avena nostrana 107 a 110 al q.le franco stazione partenza.

Padova. — Frum. fino L. 122 a 124, buono mercantile 118 a 120, id. mercantile 115 a 117, granoturco nostrano 102 a 106, bianco 107 a 110, segale 94 a 97, avena nazionale 100 a 104 al q.le.

BESTIAME.

Asti. — Animali da lavoro e da razza: buoi L. 400 e 450 al quintale, vacche 200 a 3500 al capo, vitelli e manzi 450 a 500; idem lattonzoli 90 a 100 alquintale.

Guastalla. — Buoi da macello di 1ª 425 a 450, vacche da macello di 1ª qualità 400 a 420, id. di 2ª 380 a 400, id. di 3ª 360 a 380, vitelli dal atte da macello di 1° 550 a 650, vitelli immaturi (baliotti) 300 a 350 al q.le.

Perugia. — Buoi da macello 1° qual. L. 400 a 440, 2ª qual. 325 a 390, vitelloni 450 a 500, vitelli da latte 550 a 650 al q.le a peso vivo.

Adria. — Buoi di 1° qual. L. 400 a 420, id. 2ª 340 a 380, id. 3ª 300 a 330, vacche di 1ª qual. 380 a 400, id. 2ª 320 a 350, id. 3° 270 a 290, vitelli da latte 500 a 550 al q.le a peso vivo.

Ferrara. — Buoi da lavoro L. 410 a 450, id. da macello 1° qual. 440 a 480, id. 2ª qual. 330 a 350, vacche da lavoro 360 a 450, id. da macello 1ª qual. 415 a 440, id. 2ª qual. 320 a 345, vitelli 1° qual. 630 a 660, id. 2ª qual. 525 a 590, maiali 550 a 620, agnelli 400 a 500, pecore 250 a 280 al q.le a peso vivo.

Forlì. — Buoi da macello L 420 a 460, vacche 406 a 450, tori 400 a 450, manzi e manze 460 a 500, vitelli maturi 440 a 470, vitellame da latte 600 a 650 al q.le.

FORAGGI.

Asti. — Fieno maggengo L. 55 a 65; id. medica 40 a 50; paglia di frumento pressata 19 a 21 al quintale.

Grosseto. — Fieno da prato naturale pressato sull'aia L. 32 a 38, paglia sciolta sull'aia 6 a 9, detta pressata su vagone 14 a 16 al q.le.

Novara. — Fieno maggengo al cascinale da 55 a 60, id. agostano 52 a 54, id. terzuolo 45 a 50, paglia di frumento e segale pressata 15 e 17 al q.le.

Piove di Sacco. — Primo taglio fienato medica L. 22-23; paglia grano 21-22.

Reggio Emilia. — Fieno maggengo L. 64 a 66; id. agostano 62 a 64; erba spagna e trifolio 58 a 60; strame in enere 29 a 31; paglia di frumento compressa 28 a 30 al q.le.

Rovato. — Maggengo da L. 62 a 65; agostano 59-63; terzuolo 55-59; medica 52-56; paglia 15-17 al q.le.

Verona. — Fieno maggtngo sciolto nuovo L. 65 a 75, id. imballato 67 a 77, agostano sciolto 60 e 70, id. imballato 62 a 72; erba medica nuova 60 a 68; id. imballata 62 a 70; paglia di frum. sciolta nuova 15 a 17; imballata 18 a 20 al q.le

PANELLI.

Verona. — Panello di granone L. 75 a 80, di lino 102 a 107 al q.le.

SEMI DA PRATO.

Lugo. — Seme di trifoglio L. 600-650; erba medica 250 a 300 al quintale.

Adria. — Seme di trifoglio Spagna 250 a 260 il q.le.

Ferrara. — Seme di medica tipo corrente L. 260 a 280, id. prima qualità 290 a 300, seme trifoglio prima qualità 600 a 700, id. tipo corrente 550 a 600 al q.le.

Forlì. — Seme trifoglio in natura L. 600 a 625, medica in natura 270 a 310 al q.le.

IL MERCADANTE.

RUBRICA DI VARIETÀ PER LE FAMIGLIE

(*Compilata da « donna Luisa »*).

Il decalogo per la moglie italiana.

Un donna italiana, Camilla del Soldato ha dettato, il seguente decalogo per la moglie italiana: 1. « Ama tuo marito più d'ogni altra cosa al mondo, ed il prossimo tuo meglio che puoi, ma ricordati che la casa è di tuo marito e non del prossimo ». — 2. « Considera tuo marito come un ospite di riguardo ed un amico; non come un'amica a cui si raccontano le piccole noie ». — 3. « Prepara a tuo marito una casa ordinata ed un viso sereno, per il suo ritorno; ma non ti adontare se non se ne accorge subito ». — 4. « Non chiedere il superfluo, per la tua casa; chiedigli, se puoi, una casa ridente, uno spazio libero e quieto per i bambini ». — 5. « Che i tuoi bambini siano sempre freschi e puliti; che tu sia sempre pulita e fresca come loro; che egli sorrida vedendovi; che vi ripensi se è lontano ». — 6. « Ricordati che l'hai sposato per la buona e la cattiva fortuna. Se tutti lo abbandonassero, tu dovresti ancora tenere stretta la sua mano fra le tue ». — 7. « Se tuo marito ha ancora la mamma, ricordati che non sarai mai abbastanza buona e devota per lei, che lo ha cullato fra le sue braccia ». — 8. « Non chiedere alla vita quello che non ha mai dato a nessuno; se sei, utile, sei già felice ». — 9. « Se le pene arrivano non avvilirti, e non disperarti; egli avrà coraggio per tutti e due ». — 10. « Se si allontana da te, aspettalo. Egli tornerà a te sicuramente ».

Chi ciò ha dettato deve essere indubbiamente una vera ottima moglie.

Le lagrime, antisettico degli occhi.

Le lacrime sono un ottimo disinfettante. Questa è l'opinione di un famoso oculista londinese il quale ha dichiarato che il pianto è il più grande distruttore di microbi attualmente esistente.

« Le lacrime, ha dichiarato l'oculista, sono in gran parte composte da una sostanza chimica chiamata « Hisozimo » antisettico conosciutissimo. E' stato provato che un cucchiaino di questa sostanza chimica della quale sono composte le lacrime, ha lo stesso potere antisettico di oltre 400 litri di acqua e sale usati per alcune malattie degli occhi.

« Le lacrime costituiscono dunque l'antisettico proprio degli occhi, ed esse servono ammirevolmente alla pulizia ed alla disinfezione di questo organo ».

FIOR DI PENSIERI

— Non si vendono i pesci che sono ancora in mare.

— Non credere ciecamente ai discorsi dei grandi, nè alla durata della calma del mare, nè alla luce del giorno che sta per finire, nè al perenne vigore del tuo cavallo.

— Mille amici sono pochi. Un nemico è molto.

— Chi vuole vivere assolutamente in pace deve essere sordo, cieco e muto.

— E' la donna che fa la rovina o la prosperità della casa.

Le ricette di "Zi Paolo,,

Ricevo dall'Editore Ulrico Hoepli di Milano un nuovissimo e molto interessante ed utile volume di Giuseppe Galleani, intitolato: *Come si cucina il Riso* (1). Fra le 72 ricette per cucinarlo ne sceglierò via via qualcuna per questa rubrica famigliare. Comincio da quella classica del RISOTTO ALLA MILANESE: « Il segreto della riuscita di questo delicato risotto è semplicissimo. Adoperare cioè del brodo veramente buono, del burro freschissimo e del parmigiano veramente *stravecchio*. Preparato il comune soffritto di burro e cipolla, ma ben colorato, si unisca il riso di qualità superiore, meglio se brillato. Rimestarlo un po' con una presa di zafferano, indi bagnare col brodo. Appena cotto unire il burro crudo ed il parmegiano mantecandolo per bene. Giova notare che va servito subito. Qualora ne avanzasse è ottimo fatto *al salto*, cioè arrostito con burro in una padella di ferro, colorandolo bene d'ambe le parti e dandogli forma d'omelette ».

(1) G. GALLEANI: *Come si cucina il Riso*. Tutti i modi di accomodarlo, dagli antipasti ai dolci, con prefazione di Alfredo Panzini, dell'Accademia d'Italia. — Editore Ulrico Hoepli, Milano, 1929 — L. 12,50.

LA SFINGE A PREMI

QUESITO CURIOSO

« Una tessitrice deve compiere 20 metri di tela. Ogni giorno ne fa 6, ma, essendo sonnambula, ogni notte si alza e ne disfà 4. Trovare dopo quanti giorni finirà il suo lavoro » (2).

ALBERTO VIOLA.

(2) Attenti a non dire 10, perchè vi sbagliereste.

La Sfinge.

Fra coloro che ci manderanno entro il 12 luglio la spiegazione esatta per cartolina doppia sorteggeremo questi premi: 1. Un bellissimo ventaglio giapponese con manico madreperlato — 2. Due romnzi italiani. — 3. Un romanzo francese illustrato. — 4. Un abbonamento gratis annuo alla *Rivista Politica e Parlamentare*.

Spiegazione del *quesito* pubblicato nel precedente fascicolo: « I beneficati dall'Agricoltore furono:

10 vecchi	. . . a	L. 50	cad.	L.	500
30 fanciulle.	. . a	» 10	»	»	300
50 ragazzi	. . . a	» 4	»	»	200
			In totale	L.	1000

Ci mandarono in tempo utile la spiegazione esatta: Romolo Vincieri — Dott. Pietro Ferraris — Angiola Sarra — Dott. Sveno Frenguelli — Angiolina Cortese — Luisa Canti Poma — Ing. Giov. Battisti — Laura Vinardi — Elio Morrese — M. A. Gregori — Gina Pronzieri — Dante Patracchini — Carolina Galleazzi — Dott. Renzo Avi — Dott. Umberto Silvaterra — Carlo De Bernardis — Romolo Giordano — Rosetta Fano — Rag. Vincenzo Fiorentini — Achille Levi — Nicola Carpi — Giuliana Spencer La Foresta — Angelo Angelini, studente — Marco Torre — Cav. Curzio Mortara — Adelaide Vernazzi — Roberto Cavallero — Erminio Romito — Lia Bartolini — « Cignita » — Dott. Stefano Gambino.

La sorte ha favorito:

1. Adelaide Vernazzi (*Ventaglio*). — 2. Dott. Umberto Silvaterra (*Due romanzi*). — 3. Elio Morrese (Abb. 1929 alla *Rivista Politica e Parlamentare*).

Veramente la sorte, davvero cieca, aveva assegnato il ventaglio al Sig. Morrese e la *Rivista Parlamentare* alla signorina Vernazzi. Abbiamo atto ancora in tempo a pregare il Morrese di... far aprire gli occhi alla sorte, ed egli, molto cavallerescamente ci ha risposto di assegnare il ventaglio alla signorina Vernazzi e a lui la *Rivista Parlamentare*.

Preghiamo ora gli assidui di questa rubrica di volere dal 1. luglio a tutto settembre, mandare le spiegazioni alla *Rivista Agricola* (Sezione *Sfinge*) - *Corio Canavese* (*Torino*)

E pari preghiera rivolgiamo a quei gentili lettori e lettrici che volessero favorirci qualche bel giuoco da pubblicare. Grazie!

LA SFINGE.

PER FINIRE

Spiegazione.

— Che cos'è l'esperanto?

— Una lingua universale.

— E chi lo parla?

— Nessuno: in nessun posto.

* * *

Il forzato, al sorvegliante:

— Questo lavoro non mi sento assolutamente di farlo. Piuttosto me ne vado.

* * *

Leopoldo è andato a chiedere la mano di Artemisia. Il padre di lei risponde:

— Siete troppo giovine, mia caro, per sposare mia figlia. Avete solo 21 anno mentre lei ne ha 27.

— Ma signore...

— No: la differenza, ora, è troppo grande. Meglio aspettare cinque o sei anni. Allora, voi ne avrete 27 e lei avrà probabilmente, la stessa età.

Avv. C. A. CORTINA — *Direttore Responsabile*
Dott. GUIDO CORTINA — *Redattore Capo*

Soc. An. Luzzatti - Via Germanico, 181-183 - Roma